



## Château de Chamirey

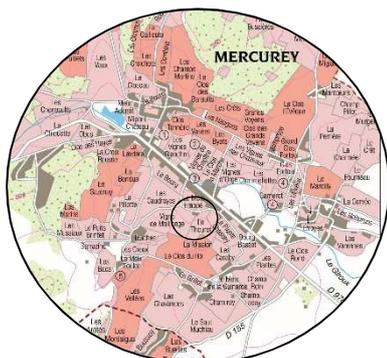
# MERCUREY BLANC PREMIER CRU

## LA MISSION - Monopole

2017

### TERROIR

- Parcelle : Une parcelle La Mission détenue en monopole. Les vignes ont été plantées en 1961 pour les plus vieilles et en 1997 pour les plus jeunes.
- Surface totale : 1,9240 hectares.
- Climat & Sol : Exposition Est sur une terrasse rocheuse et calcaire située juste au dessus du Premier cru « Clos du Roi ».



### VINIFICATION & ELEVAGE

Dans un souci qualitatif, les raisins sont vendangés à la main. Puis la récolte est triée, pressée entière.

Le jus est débourbé après pressurage pendant 12 à 24 heures à température contrôlée. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont réalisées en fûts de chêne.

Après fermentation, l'élevage se complète au bout de 12 à 14 mois. Il est réalisé à 50% en fûts de chêne de 400 litres et à 50% en fûts de chêne de 228 litres dont 15% de fût neufs

### DEGUSTATION

#### ŒIL

Belle robe jaune intense aux reflets vert brillant

#### NEZ

Le nez est complexe, puissant et précis.  
Il dégage des arômes d'amande, d'agrumes et d'épices (poivre)

#### BOUCHE

Le vin est riche, intense et rond avec une belle attaque et une belle fraîcheur,

### SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 12-14°C ou à conserver entre 15 et 20 ans.

### ACCORDS METS-VIN

Le Mercurey Premier Cru La Mission – Monopole 2017 accompagnera parfaitement des noix de Saint Jacques, du homard, un risotto aux truffes ou un turbot poché..



Château de Chamirey  
Rue du Château - 71640 Mercurey  
Tél : +33 (0)3 85 44 53 20  
contact@domaines-devillard.com  
www.chamirey.com